



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR
ET DES OUTRE-MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Gendarmerie nationale

ÉPREUVES DE SÉLECTION

« CORPS DE SOUTIEN TECHNIQUE ET ADMINISTRATIF
DE LA GENDARMERIE NATIONALE »

« ZONE PACIFIQUE – FEVRIER 2023 »

SUJET PRINCIPAL

SPÉCIALITÉ « **RESTAURATION COLLECTIVE** »

1ÈRE PHASE

« Mise en situation professionnelle »

Épreuve visant à évaluer les connaissances techniques et professionnelles du candidat dans le domaine de la restauration collective.

Durée : 2 heures – Coefficient 2

Le dossier documentaire comporte une annexe numérotée de 1 à 2 pages.

IMPORTANT

Toutes les réponses doivent être portées par le candidat sur la feuille de composition.

Les mentions figurant directement sur le sujet ne seront pas prises en compte.

Aucun signe distinctif (ou signature) ne doit apparaître sur la copie sous peine d'exclusion de la sélection.

Question n°1 (5 points)

Sur la feuille de composition, vous recopierez le tableau ci-dessous et vous mettrez une croix à la catégorie correspondant à chaque produit.

Produits \ Catégories	Poisson	Fruits de mer	Abats	Fromage	Boisson
Colin					
Gésiers de volaille					
Reblochon					
Diabolo					
Huître					
Foie de veau					
Lotte					
Langoustine					
Brie					
Kir					

Question n°2 (4 points)

Citez 4 techniques de conservation des aliments.

Question n°3 (4 points)

3.1- Donnez la définition d'un amortissement comptable .

3.2- Donnez la valeur nette comptable d'un bien à la fin de sa durée totale d'amortissement.

Question n°4 (4 points)

A l'aide de l'annexe « les locaux », donnez la méthode à mettre en application pour permettre d'identifier et d'évaluer les dangers en restauration. Expliquez brièvement la méthode.

Question n°5 (3 points)

Donnez la définition des termes culinaires suivants :

5.1. - Frémir ;

5.2. - Brunoise ;

5.3. - Filmer ;

5.4. - Peler ;

5.5. - Économe ;

5.6. - Fusil .

Les locaux

1 : Les locaux destinés à la clientèle

Des locaux indissociables...

1.1 : La salle à manger

C'est la pièce maîtresse d'un établissement, son objectif principal est de permettre à la clientèle de prendre son repas dans de bonnes conditions.

1.2 : Le hall d'accueil

Zone de premier contact clientèle, le hall peut comprendre un petit salon d'attente, un vestiaire, un espace téléphone et les toilettes.

1.3 : Le Bar

Il doit se trouver à proximité du restaurant afin de faciliter le service, il peut être ouvert sur l'extérieur ou non.

1.4 : Les salons

Les salons permettent le service de banquets et autres manifestations. Ces pièces peuvent recevoir des cloisons mobiles qui permettent de moduler l'espace disponible.

... à adapter selon le style de l'établissement

Les locaux destinés aux clients doivent être en harmonie et respecter le style global de l'établissement. On fera également attention aux éléments d'ambiance que sont la décoration, l'éclairage, la climatisation et la ventilation.

2 : Les locaux annexes

2.1 : Les locaux destinés au service

2.1.1 – l'Office

Cette zone est située entre la salle à manger et la cuisine. C'est une zone destinée aux productions du personnel de salle, de distribution (eau, pain, fromages) et parfois de passage vers le passe de cuisine.

2.1.2 – La cafétéria

C'est le lieu de production des boissons chaudes qui seront servies au restaurant. Dans les hôtels, c'est le lieu de préparation des petits déjeuners.

2.1.3 – La cave du jour

La cave du jour est un petit stock de vins (et parfois autres boissons) pour les besoins journaliers du restaurant. Les vins sont stockés selon leur température idéale de service.

2.1.4 – La lingerie annexe

Ce local contient le stock de linge qui couvre les besoins quotidiens du restaurant

2.1.5 – La plonge vaisselle

Ce local contient l'équipement nécessaire à l'entretien de la vaisselle du restaurant. Il est situé à proximité du restaurant. La verrerie peut être lavée en local plonge ou au bar.

2.2 : Les locaux de stockage

2.2.1 – La cave centrale

Le but de cette zone est de stocker les vins dans des conditions idéales afin d'en garantir un bon vieillissement.

2.2.2 – Les réserves matériel

Situées à proximité de la salle à manger, les réserves de matériel permettent d'entreposer le matériel supplémentaire pour les réunions, banquets...

2.2.3 – La lingerie

C'est le principal lieu de stockage du linge. Selon le choix de l'établissement l'entretien du linge peut aussi être assuré dans ce local.

2.2.4 – L'économat

L'économat regroupe toutes les denrées alimentaires utilisées au restaurant, un économiste assure la gestion et maintenance.

2.3 : Les locaux destinés au personnel

Ces locaux sont destinés au confort du personnel. On y trouvera : des vestiaires, douches et toilettes pour le personnel, souvent une salle à manger est aussi présente.

3 : Les flux de circulation

Les flux de circulation correspondent aux mouvements du personnel et des clients dans l'établissement. Certains flux sont pris en compte et sont soumis à une réglementation précise.

Flux clientèle : la clientèle et le personnel doivent pouvoir facilement et rapidement évacuer les locaux en cas d'incendie.

Flux personnel : les denrées propres ne doivent jamais croiser des denrées sales ou autres souillures, le respect de ce circuit se nomme **La marche en avant**.

Le plan page suivante illustre la marche en avant.

4 : L'entretien des locaux

L'HACCP est une méthode, caractérisée par une démarche logique, permettant d'identifier et d'évaluer les dangers associés à chaque stade du processus de production d'une denrée alimentaire et de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise. *HACCP (Hasard Analysis Control Critical Point) : analyse des risques, maîtrise des points critiques.*

Cette méthode est aujourd'hui standardisée et elle détermine les plans de nettoyage des locaux. Selon le type de local, une méthode est élaborée et affichée dans chaque pièce, c'est le **plan de nettoyage**. Ce plan comprendra au moins les informations suivantes : moment propice au nettoyage, type de détergent à utiliser, le type de matériel à employer, durée d'action, rinçage, etc...